

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

und rühre sie gut mit einander ab; dann reibe 2 Tafel Schokolade darunter, und verrühre sie wieder gut mit dem andern, zuletzt rühre den Schnee darunter, daß das Ganze famig wird. Wann nun die Torte gut gerührt ist, dann nimm 2 Loth schwarze Brodbröseln darunter, und verrühre sie ein wenig. Nun schmiere den Model mit Schmalz, und brösle ihn ein wenig aus, gib das Abgetriebene hinein, und lasse es langsam kochen. Dann stürze die Torte aus dem Model, und sie ist fertig.

### Schwarze Brod-Torte wieder auf andere Art.

Nimm 10 Loth gestoßenen Zucker in einen Weibling, 12 Eyerdotter, und schlage von 12 Eiern das Klar zu einem steifen Schnee. Dann nimm hinzu ein Viertel Pfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln, und wieder ein Viertel Pfund Mandeln gut gereinigt, und mit einem Tuche abgewischt; schneide diese mit dem Wiegemeßer gut zusammen, seihe sie durch eine Seispfaune, daß alle fein geschnitten sind. Hernach nimm die gestoßenen Mandeln, gib sie in die Eyerdotter, zuckere und rühre sie gut, und mische kleingeschnittene Limonie, fein gestoßenen Zimmet und Nelken darunter. Gib nun auch die geschnittenen Mandeln mit ein wenig geriebenem Schokolade in das Abgetriebene, und rühre es famig ab. Endlich verrühre auch auf 2 mahl den Schnee, so, daß du im Ganzen eine gute Stunde rühren mußt. Zuletzt gib noch eine Handvoll schwarze Brodbröseln unter das Abgetriebene. Nun schmiere den Model mit Schmalz, brösle ihn ein wenig aus, gib das Abgetriebene hinein, und lasse es langsam backen, dann ist die Torte fertig.